CARPE AU BLEU

Préparer un court-bouillon avec un demi-litre de vin blanc, un quart de litre d'eau, 2 carottes, 1 oignon, persil.

Vider le poisson sans écailler, ni essuyer. Arroser avec un peu de vinaigre salé et brûlant; la peau bleuit. Faire cuire à feu doux dans le court-bouillon pendant une heure. Servir chaud avec du beurre fondu au citron. Pour être servi froid: court-bouillon sans eau et poisson refroidi dans sa cuisson; servir avec une vinaigrette aux câpres.

CARPE AU FOUR

4 belles tranches de carpe, 100 g de lard fumé, 1 kg de pommes de terre, 200 g d'oignons, 50 g de beurre, 4 à 6 tomates, 2 ou 3 piments, 1/2 tasse de lait, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de sel et de poivre, 1 c à café de paprika.

Lardez les tranches de carpe. Assaisonnez et saupoudrez de paprika. Dans un plat supportant la chaleur du four, et préalablement graissé, disposez de fines rondelles de pommes de terre. Sur celles-ci, déposez les tranches de carpe et couvrez de lamelles d'oignons ainsi que de rondelles de tomates et de piments. Préparez un mélange de lait et de jaune d'oeuf battu que vous répandrez sur la préparation après quarante-cinq minutes de cuisson environ. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le poisson et les pommes de terre soient à point. Vérifiez à l'aide d'une fourchette.

CARPE AU RAIFORT

Une carpe (1,2 kg) 2 carottes, 2 oignons, un céleri-rave, 2 poireaux, 1 verre à vin de vinaigre, une c à café de poivre en grains, 2 feuilles de laurier, 4 clous de girofle, du sel, 1/2 litre de crème fraîche, 2 c à soupe de raifort râpé, du sucre.

Vider et laver la carpe. Porter à ébullition 3 litres d'eau dans une cocotte. Ajouter les légumes coupés en lanières fines, le vinaigre et les autres ingrédients (épices) et faire bouillir pendant 5 minutes. Mettre la carpe dans ce court-bouillon, couvrir et laisser pocher pendant 20 minutes. Dresser la carpe dans le plat de service et garni avec les légumes. Sauce au raifort: mélanger la crème battue en neige très ferme avec la raifort, du jus de citron, une pincée de sucre et du sel, mettre le tout dans un moule en plastique ou en métal et faire congeler pendant 2 heures. Tremper le moule ensuite un instant dans de l'eau très chaude et renverser la crème en gelée et la servir avec le poisson. Accompagner de pommes vapeur. Les oeufs de poisson peuvent être cuits dans le court-bouillon ou bien on les fait dorer avec des oignons et du vin blanc.

CARPE AU SERPOLET

1 belle carpe, 200 g de beurre, 1 oeuf, 2 c à café de serpolet, 1 bouquet de persil, sel, poivre, 1 citron, 1 ou 2 verres de vin blanc sec.

Après avoir préparé la carpe, déposez-la sur un plat graissé supportant la chaleur du four. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le serpolet en poudre. Posez sur la carpe quelques noisettes de matière grasse. Portez à four moyen pendant trois quarts d'heure. Au cours de la cuisson, mouillez avec le vin blanc sec. Servez décoré de persil haché et de rondelles de citron.

CARPE AUX LEGUMES (recette Roumaine)

Mettre dans un plat tous les légumes de saison: haricots verts, pommes de terre, pois, courgettes, tomates, aubergines etc... Ajouter un verre de vin blanc et un d'huile. Sel. Poivre. Poser sur les légumes une carpe écaillée, vidée, lavée. Cuire au four chaud.

CARPE BELLE DE SOLOGNE

Pour 4 personnes: 1 carpe de 1 kg à 1,2 kg, 1 barde de lard d'environ 10 x 20 cm , 1 oignon, 1 carotte, 6 tranches de lard salé, 1 c à soupe de vinaigre, 1 verre de vin blanc sec, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil). Pour la farce: 2 tranches de Jambon, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil, 2 oeufs (1 frais, 1 dur), sel, poivre, 3 tranches de pain de mie, 1 verre de lait.

Videz et écaillez la carpe. Conservez la laitance s'il y en a. Pelez un oignon et une carotte, coupez-les en fines rondelles. Etalez la barde de lard au fond d'un plat à gratin et garnissez-la de la moitié des anneaux d'oignon et des rondelles de carotte. Hachez le jambon avec du persil, un oignon et une gousse d'ail. Ajoutez la laitance, un jaune d'oeuf frais et un jaune d'oeuf dur. Incorporez le pain de mie imbibé de lait puis pressé. Salez et poivrez. Farcissez la carpe avec ce mélange. Recousez-la, mais sans serrer. Couchez le poisson sur le lit d'oignons-carottes puis recouvrez-le des tranches de lard. Disposez le reste des rondelles d'oignon et de carotte sur le poisson. Arrosez le tout avec le verre de vin blanc et une cuillerée de vinaigre. Répartissez le bouquet garni, glissez au four 40 mn, th 7 (210°C). Servez avec le jus de cuisson filtré, accompagné de pommes vapeur.

CARPE EN MATELOTE

Ecailler, vider, coupez en morceaux une carpe. Mettre dans une casserole un litre de vin rouge, saler, poivrer, ajouter persil et ail. Faire bouillir en retournant les morceaux jusqu'au moment où le poisson est cuit. Retirer les morceaux et les tenir au chaud dans un plat. Laisser bouillir le vin 5 minutes puis le passer à l'étamine. Faire fondre 125 g de beurre et y délayer 2 cuillères de farine; ajouter le vin passé et laisser cuire à feu doux. Verser cette sauce sur le poisson et servir.

CARPE FARCIE

Pour 4 personnes: 1 carpe de 1 kg environ, 100 g de jambon fumé, 1 oeuf, 2 échalotes, 60 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, champignons, sel, poivre, herbes aromatiques.

Faire une farce avec le jambon fumé (maigre), une échalote, 100 g de champignons, le tout finement haché et lié avec l'oeuf, saler, poivrer. En remplir la carpe vidée et parée. Beurrer un plat allant au four, le tapisser d'herbes aromatiques (thym, persil, fenouil, etc...) et le parsemer avec la seconde échalote hachée. Poser la carpe sur ce lit. D'autre part, émincer les champignons qui restent; les cuire quelques minutes dans le vin blanc et verser le tout sur la carpe. Arroser fréquemment en cours de cuisson (30 mn) avec le vin blanc et le reste du beurre fondu. La composition de la farce n'est pas rigoureuse. On peut supprimer certains éléments ou en ajouter d'autres (mie de pain trempée au lait, chair de poisson crue pilée, anchois finement hachés; dans une farce avec anchois, supprimer le jambon fumé car ces deux éléments de goût relevé ne s'accorderaient pas).

CARPE FARCIE (2)

Pour 4 à 6 personnes: 1 carpe de 1,2 kg environ. Ecailler, vider, laver deux ou trois fois pour enlever le sang. Préparer la farce: 200g de haché de veau, 50 g de pain trempé dans du lait, 50 g de champignons de Paris, échalotes, ail, persil haché, sel, poivre. Pétrir légèrement et y incorporer un blanc d'oeuf. Garnir la carpe de cette farce. Mettre dans un plat à rôtir, mouiller au vin blanc. Cuire à four assez chaud une demie-heure.

CARPE FARCIE ET FONDUE D'OIGNONS

Pour 4 personnes: 1 carpe de 1,5 kg, 200 g de chair à saucisse, 50 g de mie de pain, 1 litre de vin blanc sec, 500 g de crème fraîche, 1 verre de lait, 2 gousses d'ail, 4 oignons, 4 échalotes, 250 g de girolles, 2 carottes, 2 oeufs entiers, du persil, du thym, sel, poivre.

Préparer la carpe, la vider, l'écailler, puis la brosser sous l'eau courante. Réaliser ensuite la farce en mélangeant à la chair à saucisse 2 échalotes, 2 gousses d'ail, le persil haché, le thym, du sel, du poivre. Laisser tremper la mie de pain dans le fond de lait. L'incorporer à la farce avec les oeufs battus et un verre de vin blanc sec. Bien mélanger le tout avant de le faire revenir à la poêle. En garnir ensuite l'intérieur du poisson et coudre. Disposer dans un plat avec les oignons émincés, les girolles, les carottes, 2 échalotes. Verser le reste de vin blanc et assaisonner. Mettre à cuire au four thermostat 7 (240°C), 1 h. Filtrer le jus de cuisson et y incorporer la crème fraîche sur feu doux. Laisser réduire d'un tiers. Servir la carpe entourée d'oignons, des girolles. Napper de sauce et parsemer de brins de persil ciselé. Servir sans attendre.

CARPE A LA CHINOISE

1/2 kg de carpe, 4 à 5 champignons émincés, 2 oignons, 1 piment, 2 pousses de bambou, 200g de germes de soja, 1 c à café de sel, 4 c à soupe de sucre, 1/2 verre de vinaigre doux, 2 c à café de sauce soja, 1 verre de vin blanc sec, farine,
huile.

Nettoyez la carpe. Ciselez-la en plusieurs endroits pour faciliter la cuisson et roulez ensuite dans de la farine. Dans une friteuse, chauffez de l'huile à température modérée. Introduisez la carpe par la tête et dans le sens ou elle sera présentée sur le plat. Quand la tête est cuite, haussez la température de l'huile, sortez ensuite la carpe et égouttez. Puis repassez dans l'huile très chaude et gardez au chaud. Dans une casserole, mettez 1/4 de verre d'huile et faites revenir le piment coupé en huit morceaux, les champignons, les oignons en lamelles, les pousses de bambou en tranches est les germes de soya. Liez la sauce et versez sur la carpe.

CARPE A LA JUIVE (Alsace)

Tuer, écailler, vider, laver une carpe. Réserver les oeufs. Couper le poisson en morceaux. Saler et poivrer. Tenir au frais jusqu'au lendemain. Hacher finement persil, oignons, ail. Dans de l'huile (en cocotte), jeter trois cuillerées de farine à dorer puis les herbes. Mouiller d'eau chaude. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du gingembre puis mettre les morceaux de carpe. Cuire à feu vif 20 minutes, sans couvrir. A mi-cuisson, ajouter la laitance et des champignons hachés. Retirer sur un plat. Faire réduire la sauce. En napper le poisson et laisser refroidir.

CARPE A LA PROVENCALE

Pour 4 personnes: 1 carpe de 1kg, 50 g d'huile, 2 gousse d'ail, 1 oignon, quelques feuilles de sauge, basilic, cannelle, 250 g de tomates pelées, sel, poivre.

Saler la carpe et la garder entre 2 assiettes pendant 2 heures. Dans une poissonnière faire blondir l'oignon émincé, l'ail, ajouter la carpe et la faire colorer des 2 côtés. Ajouter ensuite les feuilles de sauge, le basilic, sel, poivre et cannelle. Cuire. De temps en temps ajouter quelques cuillerées d'eau. Au bout de 15 mn de cuisson, ajouter les tomates concassées et laisser cuire encore pendant 20 mn. La sauce doit être épaisse.

CARPE A LA VAPEUR (Chine)

Préparez une farce avec 100 g de chair à saucisse, 5 g de champignons noirs trempés d'avance et coupés fin, 30 g de champignons de Paris coupés en lamelles, 20 g de vermicelle chinois trempé d'avance et coupé en longueur de 1 cm, 1 oeuf battu, 1 oignon, un morceau de

gingembre frais ou sec, 2 gousses d'ail hachées fin, 3 g de poivre blanc en poudre, une c à soupe de nuoc mam.

Préparer 1 carpe ou 1 daurade d'un kg que l'on farcira avec la farce préparée. Ficeler le poisson, le faire cuire au bain-marie pendant 1 h 30. Servir avec le nuoc mam citronné et pimenté.

CARPE A LA YOUGOSLAVE

Dans la graisse faire brunir de l'oignon haché, ajouter du paprika et deux décilitres d'eau. Faire un mélange de 50 g de farine avec 3 décilitres de crème et l'ajouter. Porter à ébullition. Y jeter la carpe coupée en tranches à cru puis une livre de pommes de terre en morceaux, trois piments verts et trois tomates, des tranches de lard fumé. Cuire au four une demi-heure.